

REZEPT vom FORSTHAUS DAMEROW

**Rehrücken mit Steinpilzpüree
gefüllt mit Burgundersauce,
garniertem Minigemüse und Süßkartoffelstampf**

Zutaten:

- 800 g Rehrücken enthäutet und ohne Knochen
 - 150 g Steinpilze oder Champignons
 - 150 g Kalbsbrät
 - 400 ml Rotwein
 - 400 ml Wildfond
 - 300 g Butter
 - 500 ml Milch
 - 1 kg Süßkartoffeln
- Minigemüse der Saison, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Zucker, Muskat

Zubereitung:

- Steinpilze würfeln, in Öl anschwitzen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, nach dem Abkühlen mit dem Brät vermengen,
- Rehrücken halbieren, mit einem spitzen Messer ein Loch schneiden und mit Spritzbeutel die Masse einfüllen
- Rotwein und Wild Fond um 2/3 einkochen und abschmecken
- Süßkartoffeln mit Salz abkochen, mit Milch, Butter und Muskat zu einem Stampf verarbeiten
- Gemüse bissfest dämpfen in Butter mit etwas Zucker und Muskat schwenken
- den Rehrücken in Öl anbraten und dann im Ofen bei 180°C für 15 min garen, anschließend etwas ruhen lassen
- Rehrücken in Tranchen schneiden- und anrichten

Guten Appetit